Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 1 czerwca 1929 roku. № 22.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Rodzaje piwa.

Browary nasze, wytwarzające piwa o najprzeróżniejszych mniej lub więcej szumnych nazwach, starając się o wytworzenie produktu szlachetnego, zadawalniającego najwięcej wybrednych konsumentów, zmuszone są jednak stosować się do ich gustu i przyzwyczajenia, dając im do spożycia napój, mniej lub więcej zbliżony do mających ustaloną markę pierwowzorów zagranicznych. Cel zamierzony tem łatwiej osiągnąć się daje, im częściej dany browar przeprowadza rozbiory chemiczne i biologiczne swych materjałów surowych, im skrupulatniej kontroluje cały przebieg ich przerobu.

Browary posiadające własne pracownie chemiczno-bakterjologiczne mają możność przeprowadzania kontroli i badań na miejscu, browary mniejsze powinny w tym celu zwracać się jaknajczęściej do najbliższych stacji doświadczalnych, w braku tych do najbliższych zakładów badawczych przemysłu fermentacyjnego. Do takich instytucji w Polsce zaliczyć możemy 1) w Krakowie, laboratorjum p. Prof. A. Krzemeckiego (Szkoła Przemysłowa), 2) w Poznaniu, laboratorjum p. Prof. T. Chrząszcza (uniwersytet), 3) w Warszawie, laboratorjum p. Prof. W. Dąbrowskiego (Muzeum Przemysłu i Rolnictwa), laboratorjum p. Prof. W. Iwanowskiego (Instytut Fermentacyjny Politechniki) i Piwowarską Pracownię Analityczną Związku Właścicieli Browarów w Polsce (Wiejska 17). Instytucje te z największą dokładnością oceniają nadsyłane im próbki, udzielając przytem rad i wskazówek fachowych. Kierownicy tych pracowni nie mają jednak tyle dostatecznego czasu i środków, aby w każdej chwili w razie potrzeby przeprowadzić niezbędne, a konieczne badania i kontrolę na miejscu w poszczególnych browarach.

Wiemy wszyscy aż nadto dobrze, że sama ocena laboratoryjna w wielu wypadkach dopiero wtedy wyda rezultaty, jeżeli do niej dołączy się również ścisła kontrola danej produkcji na miejscu. Tej poważnej pracy, nieustannej opieki nad browarami, udzielania im porad dyskretnych a skutecznych na miejscu, mogłaby się podjąć jedynie tylko dobrze zorganizowana centralna stacja doświadczalna przy C. Z. P. P. i S. w R. P., posiadająca w tym celu prócz normalnego personelu laboratoryjnego, również współpracowników stałych, fachowców wykształconych teoretycznie i praktycznie, którzy na każde wezwanie zrzeszonego browaru podążyliby doń natychmiast, służąc pomocą i radą.

W podobny sposób urządzona Stacja Doświadczalna Berlińska, od szeregu lat w sprawozdaniach swych stwierdza co roku coraz większą ilość browarów zgłaszających się chętnie i podlegających wielce owocnej kontroli. W sprawozdaniach ogłaszanych nigdy naturalnie nie jest wymieniana nazwa danego browaru, lecz tylko jakaś cyfra znak umówiony, numer porządkowy, czas wyjazdu i pobytu tam kontrolującego, ilość analiz i t. d., tak że właściciele browarów zwierzają się szczerze ze swych kłopotów, nie obawiając się niedyskrecji.

Stacja Doświadczalna Polska, pilnie studjująca całą prasę zagraniczną specjalną, śledząc bacznie wszelkie postępy w dziedzinie piwowarstwa zagranicą, pozwoliłaby nareszcie zapomnieć o tak często u nas dotąd powtarzanych wyrazach: „co zagraniczne to dobre", gdyż kontrolowane przez współpracowników stacji browary nie wyrabiałyby piwa gorszego od zagranicy. Piwowar czasów obecnych nie otacza już „sztuki piwowarskiej" jakimś nimbem

tajemniczości, przeciwnie, nowemi swemi spostrzeżeniami i ulepszeniami praktycznemi, dzieli się chętnie z innymi na łamach dzienników fachowych, lub w salach odczytowych, wreszcie za pośrednictwem „Radja".

Rolnictwo nasze, krocząc stale na drodze postępu, daje piwowarstwu coraz lepsze materjały surowe, tak chętnie wykupywane przez naszych sąsiadów zagranicznych, przerabiających nieraz bardzo chętnie nasz jęczmień, aby potem za łaskawem pośrednictwem swych ziomków, tolerowanych dotąd jeszcze w niektórych naszych browarach, przesłać go nam z powrotem, już pod postacią słodu „wyborowego" „zagranicznego". Aby wyrabiać produkt niegorszy od zagranicznego wystarczy prócz wiedzy gruntownej, stosować się pilnie do wskazówek ogłaszanych i bardzo szeroko omawianych w prasie zagranicznej uzupełniając braki jakie w składzie chemicznym danego materjału surowego, lub sposobie produkcji zachodzić mogą.

Przechodząc do omówienia różnych gatunków piwa zagranicznego, pomimo wysokich cen masowo jeszcze dotąd spijanego u nas z oczywistym uszczerbkiem dla przemysłu krajowego, zaczynam od piw jasnych i ich wzoru „pilznera".

Piwo jasne o smaku wybitnie chmielowym, lecz bardzo przyjemnym i nie pozostawiającym po sobie żadnej przykrej drapiącej goryczy, zwane Pilzeńskiem, lub też ogólnie Czeskiem, przygotowuje się z wody nadzwyczaj miękiej. Skład chemiczny wody Mieszczańskiego Browaru w Pilznie jest następujący:

Pozostałości suchej przy 120° C	6,40	gr. w hl.
Krzemionki (SiO_2)	0,60	„
Tlenku glinowego (Al_2O_3) i żelazowego (Fe_2O_3)	0,10	„
Wapna (CaO)	0,80	„
Magnezji (MgO)	0,43	„
Amoniaku (NH_3)	niema	
Kwasu siarkowego (SO_3)	0,34	„
Chloru	0,80	„
Kwasu azotawego (HNO_2)	niema	
„ azotowego (HNO_3)	„	
„ fosforowego (P_2O_5)	„	
Ciał organicznych	0,11	„
Twardość ogólna w stopniach niemieck.	1,41	„
„ przejściowa	0,56	„
„ stała	0,85	„

Jęczmień na piwo pilzeńskie bierze się w najlepszym gatunku, o małej zawartości ciał białkowych i jaknajjaśniejszej barwie łuski.

Słodowanie jęczmienia trwa około ośmiu dni na cienkich grzędach bardzo często przerabianych, niejedna grzęda bywa przerabiana do dwudziestu razy.

Długość kiełka słodu pilzeńskiego wynosi:

45% do $^3/_4$ ziarna
40% do $^2/_3$ ziarna
15% do $^1/_2$ ziarna

Suszarnia pilzeńska, pomieszczając na metrze kwadratowym siatki około 48 kg. słodu, suszy go w ciągu 2 × 12 godzin.

Początkowa temperatura suszarni dolnej wynosi w powietrzu + 28° R. (+ 35° C.) podnosi się następnie od 2° do 3° co godzinę, aby nareszcie dojść do ostatecznej + 58° R. (+ 72,5° C.) w powietrzu co odpowiada około + 68° R. (+ 85° C.) w słodzie; w tej temperaturze końcowej utrzymuje się suszarnię w ciągu jednej tylko godziny.

Warzelnie browaru pilzeńskiego stosują stale sposób gotowania na trzy zaciery, jednak robią je dość rzadkie. Brzeczka w kotle długo i mocno gotuje się z chmielem, który wsypuje się 2 porcjami: pierwsza z nich, gdy tylko dno kotła pokryje się brzeczką, druga gdy brzeczka w kotle zagotuje się. Ponieważ brzeczka w kotle po napełnieniu musi się gotować dwie godziny, cały więc okres gotowania brzeczki z chmielem trwa 2½ do 3 godzin. Ilość chmielu wynosi 430 gramów na hektolitr.

Forma płaska kotła piwnego jest najodpowiedniejszą ,jako metal — tylko miedź; w kotłach bardzo głębokich, żelaznych, jeśli jeszcze do tego dołączy się gotowanie paleniskowe, bardzo trudno ustrzec się przyciemnienia brzeczki i w ten sposób zepsuć można tak chrakterystyczną cechę, jaką jest barwa dla pilznera.

Fermentację w browarach pilzeńskich prowadzi się jeszcze dotąd bardzo konserwatywnie bez pływaków i wewnętrznego oziębiania. Temperatura lokalu wynosi + 4° R. (+ 5° C.), najwyższa temperatura fermentu od + 7° do + 8° R. (od + 8,7° do + 10° C.); dawka drożdży 0,5 ltr. na hektolitr brzeczki. Brzeczka fermentuje bardzo długo, czas fermentacji trwa nieraz do 16 dni, gdyż spadek temperatury w ostatnich 5 — 6 dniach fermentu wynosi w kadzi $^2/_{10}$%. Stopień odfermentowania niski (50%).

Temperatura piwnic wynosi przeciętnie od + 2 do + 2,5° R. (od 2,5° do 3,1° C). Piwo zielone z kadzi rozdziela się na wielką ilość beczek, osiągając w ten sposób produkt równomierny. Fermentacja wtórna trwa miesiąc, potem jeszcze dwa miesiące trzyma się piwo pod czopem, cukromierz przed czopowaniem wykazuje 4,5% Balling'a. Stosowanie krążków przed czopowaniem obecnie zarzucono.

Piwo gotowe przed wydaniem na filtry jeszcze raz mieszają w większych zbiornikach.

Analizy piwa Pilzeńskiego wykazują:

Moc brzeczki pierwotnej	11,9% Ball.
Ekstraktu pozornego	3,5
„ rzeczywistego	5,11
Alkoholu w % wagowych	3,50
„ „ objętościowych	4,37
Stopień odfermentowania pozorny . .	70,6
„ „ rzeczywisty .	57,1
Ostateczny stopień odfermentowania .	75,1
Zawartość ciał białkowych	0,387
„ popiołu	0,190
„ kwasu fosforowego	0,055
„ ogólna kwasów w przeliczeniu na kwas mlekowy . . .	0,085
„ węglowodanów	4,60
Wartość pożywna w kalorjach zawartych w 100 gr. piwa	45,7

Barwa piwa — 0,5 cm³ N/10 roztworu Jodu.

Drugi rodzaj piwa jasnego, piwo Dortmundzkie, należy do typów mniej rozpowszechnionych, odznacza się pełnym smakiem mniej gorzkim. pienistość jednak ustępuje pienistości piwa pilzeńskiego. Barwa piwa Dortmundzkiego jest cokolwiek jaśniejszą od barwy Pilznera; brzeczka pierwotna mocniejsza, większe odfermentowanie, a więc i większa zawartość alkoholu.

Przy wytwarzaniu produktu tego rodzaju ważną rolę. jak i w piwie Pilzeńskiem, odgrywa skład chemiczny wody. Wodę browary Dortmundzkie czerpią, jak i browar Mieszczański w Pilznie, z własnych studni.

Przeciętny skład wody browarów w Dortmundzie przedstawia się następująco:

Pozostałość sucha przy 120° C	75,60 gr.
Zawartość krzemionki	0,90
„ tlenku glinowego i żelazowego .	0,20
„ wapna	25,10
„ magnezji	5,96
„ amoniaku	niema
„ chloru	4,50
„ kwasu siarkowego	13,72
„ azotawego	3,02
„ azotowego	niema
„ fosforowego	„
„ ciał organicznych	0,064
Twardość ogólna w stopniach niemieckich .	33,16
„ przejściowa	14,98
„ stała	18,18

Browary w Dortmundzie słodują jęczmień wybrany, najlepszej jakości, pochodzący nietylko z Saksonji i Turyngji, lecz także z Czech i Moraw. Słody dobrze wyrośnięte, barwą, stosunkiem cukrów do niecukrów i w zacieraniu, mało różnią się od słodu pilzeńskiego.

(Dalszy ciąg nastąpi).

KWATERY NA P. W. K.

Miejskie Biuro Kwaterunkowe P. W. K., dysponujące dla przyjezdnych na Wystawę poza kwaterami w hotelach, pensjonatach, kwaterami masowemi i dwunastoma tysiącami łóżek w pokojach prywatnych miasta Poznania, ma z racji tej w swojem posiadaniu ponad 8 tysięcy kluczy do bram domów, których mieszkańcy zgłosili pokoje do dyspozycji M. B. K. Klucz wraz z adresem gospodarza mieszkania będzie wręczony każdemu zgłaszającemu się po kwaterę do M. B. K.

UDZIAŁ BROWARÓW HUGGERA W P. W. K.

Dnia 29 maja otworzył swoje podwoje największy z istniejących obecnie teatrów w Polsce, teatr „Rewja" zorganizowany przy kolosalnym nakładzie pieniężnym przez znane towarzystwo akcyjne Browary Huggera. Teatr ten o 1300 miejscach mieści się w potężnym gmachu Centralnej Restauracji Powszechnej Wystawy Krajowej na terenach w parku Wilsona.

Największa ta atrakcja Powszechnej Wystawy Krajowej została utworzona z inicjatywy naczelnego dyrektora browarów Huggera inż. Stefana Głowackiego. Dyrekcję objął znany art. dramatyczny p. Byliński.

Premjera rewji p. t. „Kulig", pióra znakomitego poety Juljana Tuwima i genjalnego reżysera, oraz inscenizatora Leona Schillera, osnuta jest wyłącznie na motywach polskich i będzie przeglądem nieocenionych skarbów naszej poezji, muzyki, humoru i tradycji. Żywa i barwna akcja „Kuligu" przenosi widzów co chwila w inną dzielnicę Polski.

Muzykę do „Kuligu" skomponowali: Lucjan Kamieński, Jan Maklakiewicz, Leon Schiller i inni. Projekty dekoracji i kostjumów wykonali: Stryjeńska, Skoczylas, Andrzej Pronaszko, Frycz, Drabik, Gronowski, Szpingier, Jarocki, Kobryń i Śliwiński.

Zainteresowanie premjerą „Kuligu" jest bardzo duże, temwięcej, że na to uroczyste inauguracyjne przedstawienie przybędzie Pan Prezydent Rzeczypospolitej, oraz szereg wybitnych osobistości, bawiących w Poznaniu z okazji Powszechnej Wystawy Krajowej.

JARMARK CHMIELARSKI W LUBLINIE.

Na zgromadzeniu Tow. Chmielarskiego w Lublinie, które się odbyło niedawno, poza innemi ważnemi sprawami w związku z produkcją i hodowlą, oraz handlem chmielu, powzięto uchwałę urządzenia w Lublinie zwykłego dorocznego jarmarku chmielarskiego.

Prace przygotowawcze znajdują się już w toku, a spoczywają w ręku Izby Przemysłowo-Handlowej w Lublinie. Jarmark odbędzie się we wrześniu, a trwać będzie w ciągu pięciu dni, przyczem — zostaną zwiezione do Lublina w tym okresie całe partje chmielu z plantacyj.

Należy dodać, że na plantacjach rozpoczęły się już prace i prawie wszędzie chmielniki zostały odsłonięte, przyczem okazało się, że w dość pomyślnym stanie przetrwały one surową zimę tegoroczną.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Ewidencja beczek przewozowych. Ponieważ prowadzenie ewidencji beczek przewozowych jest wielkiem utrudnieniem dla browarów, nie przynosi najmniejszej pomocy kontroli skarbowej, a przedewszystkiem nie ma żadnych podstaw prawnych (patrz „Przemysł Piwowarski" Nr. 22 z roku 1928, art. p. tyt. „Ewidencja naczyń przewozowych"), ani w nowej ustawie o opodatkowaniu piwa, ani też w rozporządzeniu wykonawczem, C. Z. P. P. i S. zwrócił się ponownie do Ministerstwa Skarbu z prośbą o zniesienie tego obowiązku.

Zezwolenia na handel hurtowy piwem ponad 2½%. Z powodu kilku odmów Izb Skarbowych na prośby poszczególnych kupców, o zezwolenie na otwarcie składów hurtowych piwa, zawierającego ponad 2½% alkoholu, odmów umotywowanych „brakiem miejscowej potrzeby", powtórnie zwróciliśmy się do p. Dyrektora Departamentu Akcyz i Monopolów, prosząc by Ministerstwo Skarbu zechciało wydać władzom wykonawczym instrukcję, wskazującą, że motyw „braku miejscowej potrzeby" nie może być dostatecznym powodem wprowadzenia ograniczeń w handlu piwem wbrew interesom Skarbu i przemysłu piwowarskiego.

Osobiste. Z zawodowej prasy francuskiej dowiadujemy się, że p. Stefan Straszyński, którego cenne prace kilkakrotnie pomieszczaliśmy na łamach naszego tygodnika, otrzymał tytuł Inżyniera-Piwowara w Wyższej Szkole Piwowarskiej w Nancy.

Nadawanie koncesji. Ministerstwo Skarbu okólnikiem z dnia 28.2 r. b. L. D. VI. 1.730/konc. 29. poleciło Izbom przed nadawaniem koncesji na sprzedaż napojów alkoholowych lub przed zatwierdzeniem proponowanego przez koncesjonarjusza zastępcy zwracać się w każdym wypadku do właściwych starostw i sądów okręgowych z prośbą o udzielenie kontestacji karnej petentów względnie zastępców, a to celem ustalenia czy przeciwko osobom tym nie zachodzą przeszkody w myśl postanowienia art. 79 rozp. Prez Rzplitej z dnia 26 marca 1927 r. o monopolu spirytusowym.

CENY JĘCZMIENIA.

Bydgoszcz.	24/V 32.00 — 33.00 zł.
Berlin.	21/V 218 — 230 mk. n.
	22/V 215 — 228 mk. n.
	23/V 213 — 227 mk. n.
	27/V 208 — 220 mk. n.
Hamburg.	21/V 9.60 flh. Dun. Ros.
	22/V 9.50 flh. Dun. Ros.
	23/V 9.50 flh. Dun. Ros
	21/V 9.45 flh. La Plata
	22/V 9.50 flh. La Plata
	23/V 9.47½ flh. La Plata
	21/V 8.95 flh. Marocco
	22/V 8.90 flh. Marocco
	21/V 9.45 flh. Canada Western
	22/V 9.40 flh. Canada Western
	23/V 9.40 flh. Canada Western
Chicago.	20/V Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
	21/V Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
	22/V Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
	23/V Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
	24/V Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
	27/V Jęczmień słodowy 52 — 62 cts. za bushel
Nowy York.	20/V Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	21/V Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	22/V Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	23/V Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	24/V Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel
	27/V Jęczmień słodowy 74 cts. za bushel

CHMIEL.

Żatec, 18.5. Obroty na rynku chmielu spokojne. Dzienny obrót wynosił 40 do 70 centnarów, kupowali komisjonerzy eksportowi, jak również browary krajowe. Ceny zależnie od jakości wahały się w granicach od 850 do 1050 kcz. za 50 kg. bez podatku obrotowego. Zapasy na wsi wynoszą jeszcze około 10.000 centnarów w Żatcu 4.000. Do dnia dzisiejszego opieczętowano urzędowo 118.000 centnarów chmielu żateckiego zbiorów zeszłorocznych. Prace wiosenne na chmielnikach są już ukończone, druty umocowane. Chmiel rośnie dobrze. jak zeszłego roku tak i w tym roku ukazała się większa ilość chrabąszczy, które się niszczy starannie. W tym tygodniu były zaledwie dwie noce ciepłe, pozatem stosunkowo chłodno. Jak się dowiadujemy w Jugosławji zmniejszono przestrzenie plantacji chmielu, a mianowicie w Banacie o 25%, w Baczce o 15%. Z Doliny Sawy sygnalizują, chmiel wysokości jednego metra. W okręgu holedawskim pojawiła się większa ilość chrabąszczy pozatem obawiają się, że wskutek zeszłorocznych upałów będzie perenospora, którą również zanotowano w Bawarji.

Lwów, 24.5. Na rynku chmielu panuje spokój. Obroty minimalne. Młoda roślina rozwija się narazie pomyślnie.

Browar Parowy w Ciechanowie

Spółka Akcyjna.

Bilans w dniu 31 grudnia 1928 r.

STAN CZYNNY:	Zł. gr.
Budynki	314.927.32
Place	31.460.—
Urządzenia i maszyny	83.280.80
Ruchomości	15.327.88
Konie, wozy i zaprzęgi	7.490.—
Samochód	9.743.55
Fasy	13.450.—
Antałki na placu	13.096.—
Butelki na placu	3.469.95
Kasa	1.356.29
Dłużnicy	138.452.86
Remanenty	125 027.05
Efekty	16.154.30
Udziały	1.151.08
Papiery procentowe	500 —
	774.887.08

STAN BIERNY:		Zł. gr.
Kapitał zakładowy	180.000.—	
„ amortyzacyjny	170 221.29	
„ rezerwowy	15.384.79	
„ zapasowy	28.207.57	393.813.65
Wierzyciele	165.809.49	
Weksle własne	170.037.81	335 847.30
Straty i zyski — saldo		45.226.13
		774.887 08

Rozchód za 1928 rok.	
Przeniesiono zysk z 1927 r.	3.380.88
Otrzymano za piwo	623.818 38
„ za produkty uboczne	13 631.52
	640.830 78

Rachunek strat i zysków.

Koszty produkcji		505.575.27
Podatki i ciężary		27.307.87
Odsetki		38.707.89
Odpisy: 3% od budynków fabr. i 2% od mieszkalnych	8.723.52	
10% od urządzeń i masz.	8.328.08	
5% od ruchomości, koni wozów i zaprzęgów	1.140.89	
10% od samochodu	974.35	19.166.84
na kapitał rezerwowy		1 384 79
„ „ zapasowy		3.461.99
		595.604.65
Zysk do dyspozycji Waln. Zgromadz.		45.226.13
		640 830.78

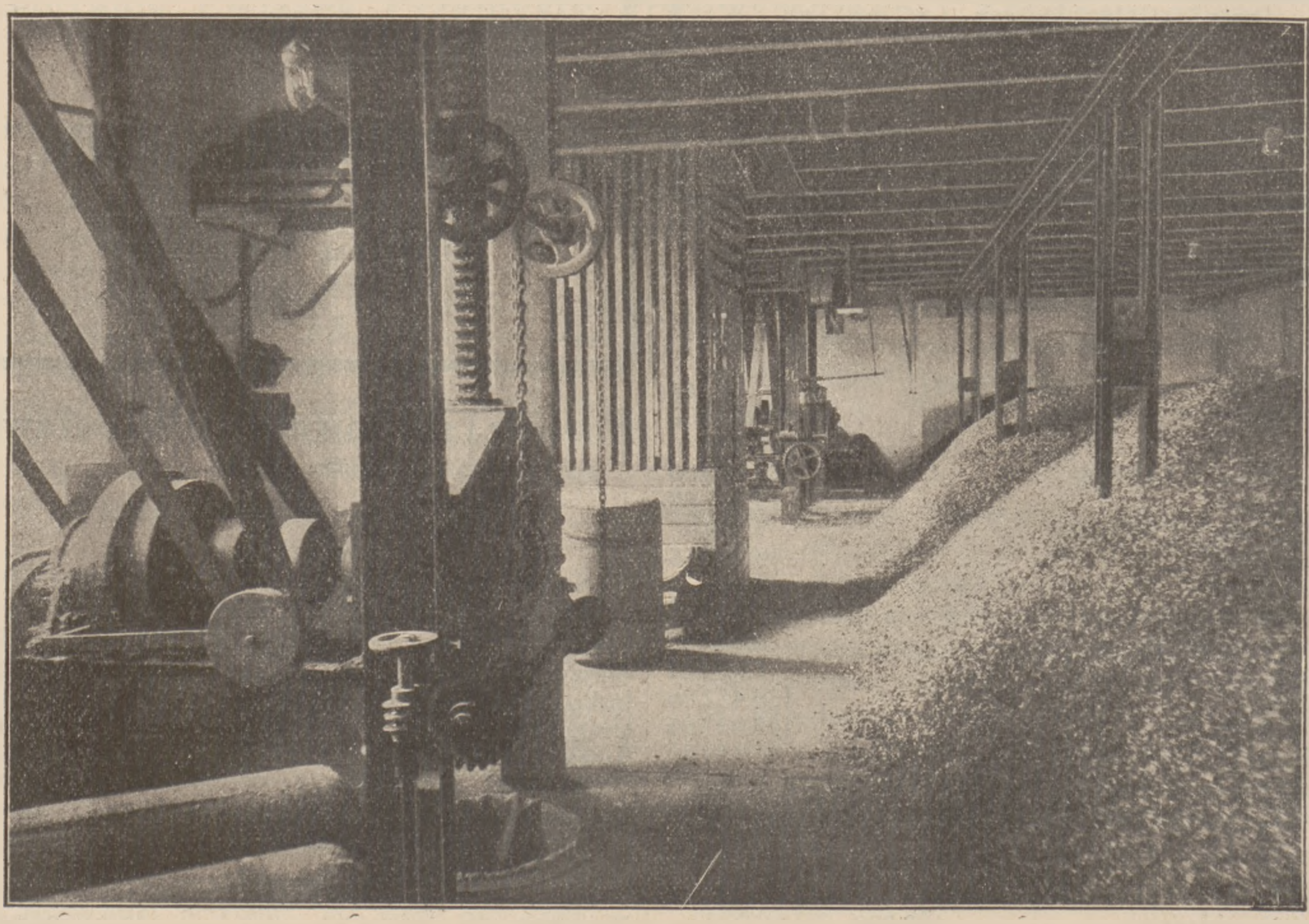
Browar i słodownia we Włocławku

Spółka Akcyjna.

Bilans w dniu 31 grudnia 1928 r.

STAN CZYNNY:		Zł. gr
Nieruchomości:		
a) Place	15.549.00	
b) Budynki	227.298.95	242.847.95
Maszyny i aparaty		123.628.71
Instalacje elektryczne		7.317.15
Urządzenie biura		4.701.77
Różne urządzenia		36.432.54
Ruchomości		38.170.54
Inwentarz żywy		3.298.00
Inwentarz martwy		16.904.01
Kasa		3.070.84
Piwo		25 231.33
Magazyn		86.891.75
Dłużnicy		86.144 55
Papiery wartościowe		2.500.00
Weksle		170.000
Sumy przechodnie		2.093.25
		679.402.39

STAN BIERNY:	Zł. gr.
Kapitał Akcyjny	300.000.00
Kapitał Amortyzacyjny	109 475.79
Kapitał zasobowy	112.837.25
Niepodniesione zyski z 1924 roku	855.01
Akcepty	28 095.68
Wierzyciele	29.953.33
Sumy przechodnie	14.975.69
Zysk	83.209.64
	679.402.39



CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. – – – – Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.